

Höga halter tungmetaller funna i grönsakskonserver

Det finns tyvärr många hälsofaror bland våra livsmedel.

Nyligen kom ett "larm" om giftiga tungmetaller i grönsakskonserver och som vanligt så är myndigheterna "yrvakna" och kritiska till undersökningen.

Vi avvaktar för ögonblicket Gunnar Lindgrens undersökningar och återkommer i ett senare nummer av Vegetar.

K S

Följande reportage trycktes i Miljömagazinet nr 20:

Många grönsakskonserver innehåller höga halter av tungmetaller. Det har Alicia Lind och Eva Karlsson på Flåtåsskolan i Västra Frölunda kommit fram till i en nyligen slutförd studie. Men på Livsmedelsverket är man kritisk till undersökningen.

Alicia Lind och Eva Karlsson har undersökt lagen i konserverburkar innehållande bland annat sparris, böngroddar, ärter och potatis. Mätningar har gjorts för att bestämma halter av kadmium, krom, nickel och tenn och i flera burkar har de hittat höga halter av dessa tungmetaller.

- Vi är förvånade över resultatet. Det var inte alls vad vi hade väntat oss. Så här höga halter ska det inte vara, säger Eva Karlsson.

De jämför sitt högsta värde för kadmium med ett riktvärde för vilken mängd kadmium vanligt dricksvatten får innehålla.

- Vårt värde ligger 700 gånger över det värdet.

Tungmetallerna finns

förmodligen inte i lagen eller konserverburken före inläggning, vilket betyder att tungmetallerna har urlakats från grönsakerna.

Alicia Lind och Eva Karlsson har också kommit fram till att de högsta halterna av tungmetaller finns i burkarna från de europeiska länderna Frankrike, Holland och Belgien. Låga halter av tungmetaller har däremot konserverburkar packade i Kinna, Peru och Sverige.

Alltför lika resultat

Lars Jorhem på kemiska avdelningen på Livsmedelsverket är dock skeptisk till undersökningen.

- Resultaten är osannolika och överensstämmer inte med tidigare siffror. Om nu det här stämmer, hur kommer det sig då att ingen annan har slagit larm tidigare? säger han.

Berör allmänheten

- Livsmedelsverket gör inga sådana här tester alls och att de inte tror

på vad vi har kommit fram till känns inte så bra, säger Alicia Lind och Eva Karlsson.

De tror till exempel att vi har blandat ihop vårt högsta kadmiumvärde med salthalt. Vi är inte professionella forskare, men vi vet i alla fall vad vi håller på med.

Nu ska miljödebattören Gunnar Lindgren gå vidare med studien och undersöka kadmiumhalten i likadana konserverburkar som Alicia Lind och Eva Karlsson har testat.

- Om jag bara hittar halter av kadmium som är hälften så höga som deras är det anmärkningsvärt, säger Gunnar Lindgren.

Alicia Lind och Eva Karlsson hoppas att någon ska reagera, även om inte Livsmedelsverket gör det.

- Om Gunnar Lindgren får fram liknande resultat kanske något händer. Det här berör ju allmänheten, säger Alicia Lind.

SARA

ZETTERLUND-HOLFFE

Succé för icke-kalkonen

Under Thanksgivinghelgen 1999 var ungefär 170 000 av kalkonerna på amerikanernas middagsbord vegetariska kalkoner. Året innan var de cirka 100 000. Istället för en krispig fågel trängdes nu en mix av bland annat sojabönor, sesamfrön, morötter och lök formad till en kalkon tillsammans med hela tjocka slakten under högtidsmåltiden. Now & Zen, som förutom UnTurkeys även tillverkar vegetariska UnRibs och UnChicken, är ett av de framgångsrika företagen. VD:n Miyoko Schinner, som också skapat de vegetariska köttprodukterna, menar att försäljningsframgångarna till stor del beror på ökad insikt.

- Dels har folk blivit mer medvetna om alternativen till att äta döda fåglar, säger hon.

- Och dels vill många äta hälsosammare. En färsk undersökning visat att 80 procent av konsumenterna som äter vegetariska köttprodukter inte ens är vegetarianer själva.

En annan förklaring, enligt Miyoko Schinner, är att många saknar själva arrangemanget och presentationen av kalkon på Thanksgiving. Lösningen har varit att skapa en produkt som till utseendet är slående lik en vanlig kalkon.

Andra amerikanske företag har gått ännu längre för att skapa en produkt som ska likna originalet. Det finns vegetariska kalkoner med lyckobena, av soja.

ETC NR 4 -2000

mmm..... mjölkfri



Glöm inte PLAMILS goda mjölkfria choklad- & carobkakor till jul.

- 2 carobvarianter
- 7 chokladvarianter (varav 3 helt ekologiska)

Life Products AB

Brännäsvägen 6, 134 66 Ingarö
Tel. 08-571 422 50, Fax. 08-571 421 31

Nytt i Rabattguiden

Leruddens Ekologiska, Sörledinge 4337 (fd. Ledinge skola) 882 95 GRANINGE Sollefteå Kommun tel 0620-611 40, lämnar 10 % rabatt på hela sortimentet inklusive livsmedel till alla SVF-medlemmar.



ISHAVSALGER 15 års uppföljning av människor och djur som kompletterat näringsintaget med makroalger från ishavet, tyder på att många av våra sjukdomar orsakas av brister i näringsintaget. Vill du veta mer? Beställ gratis information från:

Alg-Börje Fredriksson

Häcklingevägen 38, 818 91 VALBO

Tel 026-13 35 20. Fax 026-13 17 57

www.alg-borje.se

